

**Акт общественного контроля организации питания в  
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус №1**

24 ноября 2025 г.

Комиссия в составе:

Чередниковой Е.А. - директор ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Грекова А.Л. представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «29» августа 2025 г. оказывает ИП Какурина Л.И.
2. Охвачено горячим питанием 210 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 90,4 %
4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая -  $180\text{ м}^2$ , которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь -  $120\text{ м}^2$ .

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015г.

5. График приема пищи.

Завтраки:

9<sup>10</sup>-9<sup>20</sup> - 5-11 классы

Обеды:

10<sup>50</sup>-11<sup>10</sup> - 5-7 классы

11<sup>50</sup>-12<sup>10</sup> - 8-11 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 сентября 2025 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.  
Меню на 24 ноября 2025 г.

состоит из:

- суп из овощей-200гр.;
- макаронные изделия отварные-180гр.;
- котлеты из курицы с соусом-100гр.;
- салат витаминный-60гр.;
- чай с сахаром-200гр.;
- хлеб пшеничный-40гр.;
- хлеб ржаной-30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание). По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- суп из овощей – 5 баллов
- макаронные изделия отварные – 5 баллов;
- котлеты из курицы с соусом – 5 баллов;
- салат витаминный – 5 баллов;
- чай с сахаром – 5 баллов;
- хлеб пшеничный – 5 баллов;
- хлеб ржаной – 5 баллов.

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.  
Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркованы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.  
Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения (2-х кратное превышение числа посадочных мест). Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: Организация питания приучена к у��ентризации

Рекомендации:

Е.А. Чередникова

И.В. Николаева

Л.Ю. Гусева

А.Л. Грекова

**Акт общественного контроля организации питания в  
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус №1**

18 ноября 2025 г.

Комиссия в составе:

Чередниковой Е.А. - директор ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Бузыкина И.А. представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от 29 августа 2025 г. оказывает ИП Какурина Л.И.
2. Охвачено горячим питанием 77 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 90,4 %
4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 180 м<sup>2</sup>., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м<sup>2</sup>.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015г.

5. График приема пищи.

Завтраки:

9<sup>10</sup>-9<sup>20</sup> - 5-11 классы

Обеды:

10<sup>50</sup>-11<sup>10</sup> - 5-7 классы

11<sup>50</sup>-12<sup>10</sup> - 8-11 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 сентября 2025 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 18 ноября 2025 г.

состоит из:

- макаронные изделия отварные-200гр.;
- котлеты из курицы с соусом-100гр.;
- компот из свежих яблок+С витаминизация-200гр.;
- хлеб пшеничный-50гр.;
- бутерброд с джемом-50гр.;
- фрукты свежие-120гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание). По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- макаронные изделия отварные – 5 баллов
- котлеты из курицы с соусом – 5 баллов;
- компот из свежих яблок+С витаминизация – 5 баллов;
- хлеб пшеничный – 5 баллов;
- бутерброд с джемом – 5 баллов.

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.  
Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения (2-х кратное превышение числа посадочных мест). Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыты.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

#### 9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная.

Рекомендации:

---

---

---

---

---

Чередникова

Е.А. Чередникова

И.В. Николаева

Гусева

Л.Ю. Гусева

Бузыкина

И.А. Бузыкина